

Heimat & Leidenschaft

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen was man isst & trinkt!
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität, saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten. Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen unsere Küche zu dem was sie ist!

Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!

Vorspeisen

Hausgebeizter schottischer „Label Rouge Lachs“

14

Honig-Senf-Sauce | Reibeküchlein | Salat

„Label Rouge“ ist ein Französisches Qualitätssiegel dafür, dass die Produktionsbedingungen möglichst naturnah sind und das Produkt geschmacklich höchsten Ansprüchen genügt.

Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel

12

Grafschafter Rübenessigjus | Zwiebelkruste | Kartoffelsalat

Das Juvenilferkel lebt stressfrei uns so wie man es sich auf einem Bilderbuch-Bauernhof vorstellt. Ausschließlich mit Muttermilch ernährt, darf es sich echtes Milchferkel nennen.

Feldsalat aus der Pfalz ^{◦vegetarisch}

10

Apfel-Essig-Vinaigrette | Steinobst | Kürbiskernöl | Beluga-Linsen

... mit gratiniertem Ziegenkäse ^{◦vegetarisch}

14

... mit gebratenen Rinderfiletspitzen

18

Feldsalat aus der Pfalz mit Früchten und Aromen, die Lust auf Herbst machen.

Crèmiger Burrata ^{◦vegetarisch}

Zitrusfrüchte | Chicorée | Kaffee

12

Burrata gehört wie der Mozzarella zu den italienischen Frischkäsen und wird auch damit hergestellt.

Doch dann kommt der Clou: Burrata bekommt nun eine Füllung aus von Hand zerrissenen Mozzarellafäden und Rahm.

Dann wird er wie ein Säckchen verknotet und offenbart beim Anschnitt seine crèmige Füllung.

Kalbskopf & gebackenes Herzbries

Sprockhöveler Landei | Kartoffelschaum | Sellerie

18

Das leckerste vom Peters Farm Kalb mit Stundenei vom Hof Burggräfe in Sprockövel.

Suppen

Crèmesuppe von Waldpilzen ^{◦vegetarisch möglich}

10

Luftgetrocknetes finnisches Sashi-Rind aus unserem Reifeschrank

Sashi (Nordic Nature Beef) steht für qualitativ hochwertige Rinder (Färsen), die in Finnland gezüchtet und geschlachtet werden.

All diese Tiere werden auf traditionellen Farmen gehalten. Wir verwenden das falsche Filet dieser grasgefütterten Färsen und lassen es für 14 Tage in unserem Reifeschrank trocknen.

Tafelspitzbouillon

10

Eigene Einlage

Liebevoll gezüchtete Rinder vom Familienhof unseres Küchenchefs Fritz Berghoff und Tafelspitz vom Simmentaler Fleckvieh aus dem Allgäu.

Vegetarisch

„Pariser Gnocchi“

18

Kräuter | Gemüse vom Markt | Deichkäse 24 Monate gereift | Aprikose
Hausgemachte Ziegenkäsenocken mit Backensholzer Bio-Käse aus Nordfriesland.

Hausgemachte Kräuterfalafel ^ovegan

Humus | Granatapfel | Pistazie

Kräuterfalafel nach unserem Rezept mit hausgemachtem Humus und geröstetem Pistazienöl.

16

Fisch

Filet vom Island-Kabeljau „Mittelmeer-Art“

Gebundene Muschelbouillon | Mediterrane Gemüse | Taggiasca-Oliven | „Fregola – Risotto“
Große Kabeljau aus Wildfang mit kleinen Boten zwischen Island & Grönland.

29

Klassische Bouillabaisse

Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille

...als Vorspeise

...als Hauptgang

18

28

Fleisch

Königsberger Klopse vom Kalb

21

Eingelegte Zitronen-Zesten | Kartoffelpüree | Rote Bete Salat
Hausgemachte Königsberger aus reinem Kalbfleisch mit Kapernvelouté, Zunge & Bries!

Original Wiener Schnitzel

Pommes frites | Schmand-Gurkensalat | Preiselbeeren
Der Klassiker. Hauchdünn geklopft & in Butterschmalz gebraten.

24

„Unser Goulash“ vom Herner Charolais-Rind

25

Gepickelte Paprika | Perlwiebeln | geräucherter Mangalitzaspeck | Parpadelle
Geschmortes „Charolais-Rind“ aus der Zucht unseres Urgesteines Fritz Berghoff.

Backenhendl´ vom Stubenküken

Kürbiskern-Mayonnaise | Kürbis-Kartoffelsalat

Vom französischen „Label Rouge“ – Stubenküken mit hausgemachter Kürbiskernmayo und gepickeltem Kürbis.

18

Aus unserem Reifeschrank

„Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung

Rib Eye	300g	39
	500g	63
Rinder-Filet	200g	38
	300g	49

Ab 2 Personen

Bürgermeisterstück vom US-Greater-Omaha-Beef aus dem Big Green Egg Smoker (ca. 600g)

Vorab servieren wir einen Salat der Saison

Tranchiertes Bürgermeisterstück

65
für 2 Personen

**Zu unseren Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites, Sauce Béarnaise,
sommerliches Bohnen-Cassoulet, Pfeffermelange von Ingo Holland & geräuchertes
Meersalz**

Desserts

Mousse von der Valrhona Schokolade 9
70% Valrhona Guanaja Schokolade

Crème brûlée 8
Cassis-Sorbet
Klassische Crème brûlée mit einer Nocke Cassis-Sorbet.

„Zitronenrolle“ 12
Blutorangensorbet | Zitruschutney | Bisquit
Variation der klassischen Zitronenrolle. Leicht & erfrischend.

4 süße Sünden als Tischbuffet serviert ab 2 Personen p.P. 15
Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!

Hausgemachtes Sorbet 3
Ananas ...mit Blutorangenlikör von Kiebling 7
Grüner Apfel
Cassis ...mit Jean Pernet Blanc de blancs Champagner 10
Hausgemachtes Crème-Eis 3
Vanille
Schokolade ...mit Orangen-Eierlikör von Ehringhausen aus Werne 7
Joghurt-Sauerampfer

Leitfaden zur Corona-Pandemie

LIEBE GÄSTE,
SCHÖN, SIE WIEDER BEI UNS IM RESTAURANT BEGRÜßEN ZU DÜRFEN,

Um Sie und uns während des Restaurantbesuches in diesen ungewohnten Zeiten zu schützen und eine Ausbreitung des COVID-19-Virus zu verhindern, möchten wir Ihnen diesen Leitfaden zum besseren Verständnis unseres Konzeptes an die Hand geben!

Reservierung / Erfassung der Kontaktdaten

- Bitte reservieren Sie im Vorfeld Ihren Tisch!
- Zur Rekonstruktion möglicher Infektionsketten sind wir zur Erfassung der Kontaktdaten unserer Gäste verpflichtet (Name, Mail, Telefonnr.); gerne können Sie uns diese Daten vor dem Besuch per Mail zukommen lassen, ansonsten liegen Formulare bereit

Mund-Nasen-Schutz

- am Tisch müssen Sie selbstverständlich keinen Mund-Nasen-Schutz tragen! Außerhalb des Ihnen zugewiesenen Tisches sind sie allerdings weiterhin dazu verpflichtet, auch beim Toilettengang

Platzierung / Tischwahl

- Sie werden durch unsere Mitarbeiter an Ihren Tisch geleitet, es gibt keine freie Platzwahl bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen momentan bei Ihrer Garderobe nicht behilflich sein können

Speisenkarte

- wir bieten Ihnen unsere Speisekarte bevorzugt kontaktlos zum Download per QR-Code auf Ihr Handy an

Hygienemaßnahmen des Restaurants

- unsere Mitarbeiter tragen dauerhaft Mund-Nasen-Schutz und sind in unser Hygienekonzept eingewiesen
- die Tische & Stühle, sowie sämtliche Oberflächen im Restaurant werden nach jedem Gastwechsel gereinigt bzw. desinfiziert
- es gibt einen erhöhten Reinigungsturnus des gesamten Gastraumes, der Oberflächen & Türklinken, speziell der Toilettenräume

Bezahlung

- zahlen Sie bitte möglichst kontaktlos

BITTE 1.5M ABSTAND HALTEN!



*Danke &
bleiben Sie
gesund!*